

MARZIPAN-SCHOKOLADE-DATTELN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 25 Stück:

- 25 Datteln
- 200 g Marzipan
- 1 Schuss Kirschwasser*
- 3-4 EL Staubzucker / Puderzucker
- 25 geschälte Mandeln
- 100 g dunkle Kuvertüre
- 50 g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

Datteln längs einschneiden (nicht durchschneiden) und entkernen. Anstelle des Kerns jeweils eine Mandel in die Datteln stecken. Marzipan, Kirschwasser und Staubzucker gut miteinander verkneten, zu einer Rolle formen und in 25 kleine Teilstücke zerschneiden. Marzipanstücke zu Kugeln formen, flachdrücken und die Datteln damit umhüllen.

Für die Glasur dunkle Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Datteln eintauchen und auf einem Kuchengitter etwas trocknen lassen. Danach die weiße Kuvertüre ebenfalls im Wasserbad schmelzen, in ein Stanitzel füllen und die Datteln damit verzieren.

*Wer kein Kirschwasser mag, kann es natürlich auch weglassen und gleichzeitig die Staubzuckermenge reduzieren.